

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-203854

(43)公開日 平成7年(1995)8月8日

(51)Int.Cl. ^c	識別記号	序内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 G 3/00	1 0 1			
A 2 1 D 2/00				
A 2 3 G 1/00				
	3/30			
A 2 3 L 1/22	C			

審査請求 未請求 請求項の数2 FD (全8頁) 最終頁に続く

(21)出願番号	特願平6-23472	(71)出願人	000214537 長谷川香料株式会社 東京都中央区日本橋本町4丁目4番14号
(22)出願日	平成6年(1994)1月26日	(72)発明者	南木 昂 東京都中央区日本橋本町4丁目4番14号 長谷川香料株式会社内
		(72)発明者	知野 善明 神奈川県川崎市中原区莉宿335 長谷川香 料株式会社技術研究所内
		(74)代理人	弁理士 小田島 平吉 (外1名)

(54)【発明の名称】香気香味発現の速やかな菓子類の製法

(57)【要約】

【構成】高揮発性成分および加熱酸化を受けやすい成分又はそれらに富む香料成分を主体とする調合香料と、それ以外の高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とする調合香料を用い、これらの調合香料をそれぞれ性質の異なる試形剤を用いて粉末化し、得られる2種の粉末香料を併用して菓子類を試験することにより香気香味発現の速やかな菓子類を製造する。

【効果】香気香味の発現が極めて速やかな粉末香料と香気香味の発現に持続性のある粉末香料を併用することによりキャンディー、キャラメル、チョコレート、チューインガムなどの菓子類に非常に好ましく嗜好性に優れたフレーバーを付与することができる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 葉子類を粉末香料を用いて試香するにあたり、高揮発性成分及び加熱酸化を受けやすい成分又はそれらに富む香料成分を主体とする調合香料（1）と、高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とする調合香料（2）を用い、調合香料（1）を少糖類、デキストリン及び化工澱粉よりも群から選ばれる水易溶性試形剤を用いて粉末香料とし、且つ調合香料（2）を比較的の水に溶解し難い試形剤を用いて粉末香料とし、これら両者の粉末香料を併用して葉子類を試香することを特徴とする香気香味発現の速やかな葉子類の製法。

【請求項2】 葉子類がキャンディー、キャラメル、チョコレート、チューインガム、鉢菓、クッキー、クラッカー、ピスケット、ケーク類、デザート類などの葉子類は口に入れた瞬間にほのかな香りを感じるだけで、ある程度咀嚼しなければ香りが発現してこないのが普通である。従来、これら葉子類を粉末香料を用いて試香するに際しては、香気香味の持続性、加熱工程又は保存中の揮散によるフレーバーのロスを最小限に止めようとするあまり、香料成分の粉末化に際して可能な限り強固な皮膜によってコートしているのが一般的であった。

【0001】 本発明は、口に入れた瞬間から好みの香気香味がロ一杯に広がり、リッチな気分にひたることができる葉子類の試香方法に関する。

【0002】

【従来の技術】 キャンディー、キャラメル、チョコレート、チューインガム、鉢菓、クッキー、クラッcker、ピスケット、ケーク類、デザート類などの葉子類は口に入れた瞬間にほのかな香りを感じるだけで、ある程度咀嚼しなければ香りが発現してこないのが普通である。従来、これら葉子類を粉末香料を用いて試香するに際しては、香気香味の持続性、加熱工程又は保存中の揮散によるフレーバーのロスを最小限に止めようとするあまり、香料成分の粉末化に際して可能な限り強固な皮膜によってコートしているのが一般的であった。

【0003】 例えば、食品用調合香料を、高揮発性成分及び加熱酸化を受けやすい成分と、それ以外の成分とに2分割して調整し、前者を環状デキストリンと包接化合物を形成せしめ、この包接化合物を後者を含有させた常温で固体の動植物性油脂でコーティングする食品用調合香料製剤の製造方法（特開昭5-19275号公報）；また、第1段階において、油状香料をアラビアガムの如き天然ガム類溶液又は加工澱粉溶液で乳化し、これを噴霧乾燥して粉末香料を得、第2段階において、この粉末香料を室温で固体状の動植物性油脂あるいは合成油脂と溶融混合した後、これを噴霧乾燥する2重コーティング粉末香料の製造方法（特公昭4-5-12600号公報）；更に粉末状の香料、香辛料、色素、保存料をゼラチン、アラビアガム等の蛋白質又は多糖類等で乳化し、これに硬化油、ワックス、樹脂等を作成させた後、噴霧乾燥して得られる二重被覆の粉末香料の製造方法（特開昭4-9-22242号公報）などが提案されている。

【0004】 さらに、例えばアセトアルデヒドのような

揮発性芳香化合物を過飽和溶融シーカロース液に溶解し、冷却して結晶シーカロース中に固定する方法（特公昭5-3-1827号公報）；全糖濃度が83%～93重量%の範囲にある少糖類とデキストリンの混合糖水溶液にフレーバーを添加混合後、乾燥するフレーバー含有糖組成物の製法（特公昭5-2-37062号公報、特公昭5-2-57063号公報）なども提案されている。

【0005】

10 【発明が解決しようとする課題】 しかし、例えば、香料を環状デキストリンによって包接し、得られる包接物を更に固体油脂でコーティングした粉末香料は揮散防止の点では優れているが、該粉末香料を用いて葉子類に試香した場合には、香氣の立ちが極度に抑えられるために、葉子を口に入れた瞬間にほとんど香りがなく、咀嚼によって初めて弱いパンチのない香りが感じられるに止まり、全体としてまるで物足りない結果になってしまいういう課題がある。かかる課題を解決するため、従来、これら葉子類の生地に、前記コーティングフレーバーに加えて、油性香料を添加して補強するなどの手段が取られている。

【0006】 しかしながら、従来のこのような方法によつて得られる葉子類は、上記した如くトップノートが不足し、口に入れてしばらく経たないと香りが出てこないうえに、依然としてフレッシュ感のある先立ちを保持することができないという課題がある。

【0007】 本発明の主たる目的は、このような従来の課題を解決し、葉子類の包装を解いた瞬間から食欲をそそる好ましい香気が漂い、さらに口に入れると直ちに好みの香気香味がロ一杯に広がり、瞬時にリッチな気分にひたることができる葉子類の試香方法を提供することである。

【0008】

【課題を解決するための手段】 本発明者は、かかる従来の葉子用フレーバーの欠点を解決すべく研究を重ねた結果、葉子用の香料を調製する際に、高揮発性成分及び加熱酸化を受けやすい成分又はそれらに富む香料成分【以下、（A）成分と称することがある】を主体とする調合香料（1）と、高沸点で比較的安定性の高い香料成分【以下、（B）成分と称することがある】を主体とする調合香料（2）を用い、前者の調合香料（1）を少糖類、デキストリン及び加工澱粉よりも群から選ばれる水易溶性試形剤を用いて粉末香料とし、且つ後者の調合香料（2）を比較的の水に溶解し難い試形剤を用いて粉末香料とし、これら両者の粉末香料を併用して葉子類を試香することにより、葉子類の包装を開けた途端に十分に強い香りが漂い、口に入れた瞬間に好みのパンチの効いた（A）成分を主体とする香気香味がロ一杯に広がり、さらに時間の経過とともに、（B）成分を主体とする持続性に優れた香気香味を長時間にわたって楽しむこ

とができるを見いだし、本発明を完成了した。しかも、この強い香気は保留性と保存安定性に優れ、実用上全くトラブルのない、充分に長いシェルライフを有することも判明した。

【0009】本発明における調合香料(1)中の(A)成分のうち高揮発性成分又はそれに富む香料成分としては、例えば、おおよその目安として沸点が200°C程度までの低級アルコール、低級アルデヒド、低級ケトン、低級脂肪酸、低級脂肪酸エステルなどの合成香料類；また、これらの中揮発性成分を多量に含有するオレンジ油、レモン油、ユーカリ油、ナツメ油、コリアンダー油、バジル油などの天然精油類を挙げることができる。

【0010】また(A)成分中で加熱酸化を受けやすい成分又はそれに富む香料成分としては、例えば、ベンズアルデヒド、シンナミックアルデヒド、シトラールなどの不飽和結合をもつ化合物又はこれらの化合物を多量に含有するレモン油、ピターマンド油、シンナモン油などの天然精油類を挙げることができる。

【0011】一方、調合香料(2)における(B)成分としては、上記したごとき(A)成分以外の高沸点比較的安定性の高い香料化合物及び/又は天然精油類一般が含まれる。

【0012】更に、上記(A)成分を粉末化するのに利用しうる水易溶性試形剤としては、例えば、リポース、アラビノース、キシロース、グルコース、マンノース、ガラクトース、フラクトースなどの単糖類；マルトース、ラクトース、シュークロースなどの二糖類；D/Eが約6～約40程度のデキストリン；酸化銀粉、燐酸銀粉、銀粉カルボン酸エチル分解物などの化工銀粉類及びこれらの中揮発性化合物を挙げることができる。殊に、シュークロース、デキストリン、化工銀粉の三者の混合物が好適である。これら三者の混合割合は厳密に制限されるものではなく、広範囲にわたり選択することができるが、一般には重量比は1：約1～約10：約0.5～約5、好ましくは、1：約1～約5：約1～約3の範囲内とすることができる。

【0013】また更に、比較的水に溶解し難い試形剤としては、例えば、アラビアガム、ゼラチン、カゼイン、D/E約5以下のデキストリン、澱粉、CMC及びこれらの任意の混合物などの乾燥粉末化された形態において水に対して比較的難溶性の試形剤類を挙げることができる。

【0014】次に本発明の好ましい実施態様を説明する。まず、食品用調合香料の調製に際して、(A)成分を主体とする調合香料(1)と、(B)成分を主体とする調合香料(2)を準備する。それぞれの調合香料中ににおける(A)成分又は(B)成分の占める割合はそれを構成する香料成分の種類、使用目的によって選択可能であるが、一般的には、調合香料(1)中に占める(A)

成分の割合は約70重量%以上、好ましくは約90%以上であり、一方、調合香料(2)中に占める(B)成分の割合も同じく約70重量%以上、好ましくは約90%以上である。

【0015】(A)成分を主体とする調合香料の粉末化に際しては、例えば、シュークロース、デキストリン、化工銀粉を前記した如き割合で使用し、これらを混合し又は別個に、三者の総重量に対して約0.5～約3重量倍、好ましくは約1～約2倍量の水に加えて溶解する。得られる溶液は、例えば、約85～約95°C程度の温度で約10～約20分間程度の範囲内の時間加熱殺菌後、約30～約50°C程度まで冷却することが好ましい。

【0016】このようにして得られる水易溶性試形剤溶液に攪拌しながら(A)成分を加え、例えばホモキサーなどを用いて均一に混合攪拌することによって乳化液を調製する。所望により、更に高圧ホモジナイザー、コロイドミルなどの高性能乳化機を利用することができる。水易溶性試形剤に対する(A)成分の配合割合は、(A)成分の組成、試験する菓子類の種類及び求められるトップノートの発現強度などによって任意に選択することができるが、通常は水易溶性試形剤1重量部に対して(A)成分約0.1～約1.5重量部、好ましくは約0.2～約0.8重量部程度の範囲がしばしば採用される。

【0017】このようにして得られる乳化液を、常法により噴霧乾燥、減圧乾燥、その他適宜の乾燥法によって粉末化することにより、本発明におけるトップノートを構成する香気香味発現の極めて速やかな粉末香料を調製することができる。

【0018】また、(B)成分の粉末化を行なうに際しては、例えば、アラビアガム、ゼラチン、D/E約2～約5程度の低D/Eデキストリン及びこれらの任意の混合物の水溶液に(B)成分を混合乳化し、上記と同様に噴霧乾燥、減圧乾燥、その他適宜の乾燥法によって粉末化することにより、香気香味の発現がコントロールされ、ペースとなる風味を底上げすることのできる持続性に優れた(B)成分を主体とする粉末香料を得ることができる。この場合の試形剤と(B)成分との割合も、(B)成分の組成、試験する菓子類の種類、求められる香気発現の遷延程度などによって任意に選択することができるが、通常は水溶性試形剤1重量部に対して(B)成分約0.1～約1.5重量部、好ましくは約0.2～約0.8重量部程度の範囲が適当である。

【0019】(A)成分を主体とする粉末香料と(B)成分を主体とする粉末香料との使用割合は菓子の種類、形態などによって任意に選択することができるが、一般的には(A)成分を主体とする粉末香料：(B)成分を主体とする粉末香料の重量比が1：約0.1～約1.0、特に1：約0.2～約5程度の範囲内になるようにする添のが好適である。これらの粉末香料の菓子類に対する添

加量は、任意に選択することができるが、例えば、(A) 成分を主体とする粉末香料と(B) 成分を主体とする粉末香料の合計量は葉子重量の約0.05～約5重量%の範囲内とすることができます。

【0020】以下、実施例により本発明をさらに具体的に説明する。

【0021】

【実施例】

実施例1

处方例1：

成 分	配合割合 (重量部)
シス-3-ヘキセノール	100
酪 酸	50
酢酸ヘキシル	75
酢酸イソアミル	75
酪酸エチル	450
乳酸エチル	250
合 計	1000

化工澱粉 (商品名カブシユール：ナショナルステーク社製) 300 g、DE 8 のデキストリン (商品名BLD：松谷化学製) 300 g、上白糖 200 g を水 1200 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌する。得られた溶液を 40°C 以下に冷却し、处方例 1 に示す高揮発性成分及び加熱酸化を受けやすい成分を主体とするストロベリーフレーイバー 200 g を加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化する。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 950 g を得た (本発明品 1)。

【0022】比較例 1

ゼラチン 100 g、アラビアガム 700 g を水 2300 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌後 50°C まで冷却する。得られた溶液に处方例 1 に示すストロベリーフレーイバー 200 g を加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化する。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 950 g を得た (比較品 1)。

【0023】実施例 2

处方例 2：

成 分	配合割合 (重量部)
パニリン	30
エチルマルトール	80
ヘキサン酸	100
ターウンデカラクトン	120
メチルフェニルグリシデート	70
プロピレングリコール	600
合 計	1000

ゼラチン 100 g、アラビアガム 700 g を水 2300 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌後 50°C まで冷却する。得られた溶液に处方例 2 に示す高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とするストロベリーフレーイバー 200 g を加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化する。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 950 g を得た (本発明品 2)。

【0024】比較例 2

化工澱粉 (カブシユール) 300 g、DE 8 のデキストリン (BLD) 300 g、上白糖 200 g を水 1200 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌する。得られた溶液を 40°C 以下に冷却し、处方例 2 に示すストロベリーフレーイバー 200 g を加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化した。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 949 g を得た (比較品 2)。

【0025】比較例 3

化工澱粉 (カブシユール) 300 g、DE 8 のデキストリン (BLD) 300 g、上白糖 200 g を水 1200 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌する。得られた溶液を 40°C 以下に冷却し、处方例 1 に示すストロベリーフレーイバー 80 g 及び处方例 2 に示すストロベリーフレーイバー 120 g をあらかじめ混合し、ストロベリーフレーイバー混合物を調製した。この混合フレイバー 200 g 加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化した。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 953 g を得た (比較品 3)。

【0026】比較例 4

ゼラチン 100 g、アラビアガム 700 g を水 2300 g に溶解し、90°C で 15 分間殺菌後 50°C まで冷却する。得られた溶液に处方例 1 に示すストロベリーフレーイバー 80 g 及び处方例 2 に示す使用したストロベリーフレーイバー 120 g の混合物を加えて攪拌し、更に高压ホモジナイザーにて 150 k g / cm² で乳化する。得られた乳化液を実施例 1 と同じ条件で噴霧乾燥し、ストロベリーパウダー 951 g を得た (比較品 4)。

【0027】実施例 3～及び比較例 5～8

50 チューンイングキャンディーの製法

下記配合処方にによりチューイングキャンディーを調製した。

【0028】

配合処方:

原 料	配 合 量
1. グラニュー糖	400.0 g
2. 水	150.0 g
3. 水飴 (BX85°, DE43)	550.0 g
4. 乳化剤	3.0 g
5. 植物性硬化油	80.0 g
6. ゼラチン	16.0 g
7. 水	24.0 g
8. クエン酸	8.0 g
9. ストロベリーフレーバーパウダー	3.0 g

製法: グラニュー糖400 gに水150 gを加え、11*

* 0°Cまで加熱して完全に溶解し、さらに水飴550 gを加えて溶解した。これに乳化剤3 gを植物性硬化油80 gに溶解したものを添加し、攪拌混合後約130°Cまで煮詰め、チューイングキャンディーベースを調製した。これを約60~約70°Cに保温したニーダーに入れ、水24 gにゼラチン16 gを溶解したものを加え、良く混捏し、結晶化を行わせしめる。さらに、クエン酸8 gおよびストロベリーパウダーを下記表1に示す添加量で添加し、良く混捏する。冷却後、成型、切断し、チューイングキャンディーを調製した(実施例3及び比較例5~8)。

【0029】

表1: 風味評価

例	フルーツガム	添加量	評価
実施例3	本発明品1	1.2 g	
	+本発明品2	1.8 g	トップノートの立ち強く持続性良好
比較例5	比較品1	3 g	先立ち弱くフレーバーにパンチなし
比較例6	比較品2	3 g	重く平凡なフレーバーで持続性なし
比較例7	比較品3	3 g	平凡なフレーバーで持続性なし
比較例8	比較品4	3 g	重く平凡なフレーバーで先立、持続性なし

表1の結果から明らかに、本発明品1と本発明品2を併用した実施例3のチューイングキャンディーは、口に入れた途端から、強いトップノートと好ましいフレーバーが長時間持続し、非常に嗜好性に優れていた。これに対して比較例5のチューイングキャンディーは、トップノートのパンチがなく旨味もかけていた。また比較例6及び7のチューイングキャンディーは、何れも平凡なフレーバーで持続性もなかった。さらに、比較例8のチューイングキャンディーは、重く平凡なフレーバーがらだらと出て新鮮な驚きにかけていた。

【0030】 実施例4

処方例3:

成 分	配合割合 (重量部)
酢酸エチル	2.0
プロピオン酸エチル	8.75
イソ吉草酸メチル	1.0
酪酸エチル	8.0
アセト酢酸エチル	1.0
イソ吉草酸エチル	5
合 計	1000

【0031】 比較例9

比較例1において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて処方例3に示すマスカットフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、マスカットフレーバーパウダー950 g(比較品5)を得た。

【0032】 実施例5

処方例4:

成 分	配合割合 (重量部)
酢酸メチルフェニルカルボニル	1.0
エチルマルトール	2.10
酢酸シトロネリル	3.0
メチルアンスラニル酸メチル	1.0
酢酸フェニルエチル	1.0
ヘプタン酸エチル	1.0
プロピレンクリコール	7.20
合 計	1000

実施例2において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて処方例4に示す高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とするマスカットフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、マスカットフレーバーパウダー948 g(本発明品4)を得た。

【0033】 比較例10

比較例2において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて処方例4に示すマスカットフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、マスカットフレ

実施例1において、処方例1に示す高揮発性成分及び加热酸化を受けやすい成分を主体とするストロベリーフレーバー200 gに代えて、処方例3に示す高揮発性成分及び加热酸化を受けやすい成分を主体とするマスカットフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、マスカットフレーバーパウダー952 g(本発明

9

一バーバウダー950g(比較品6)を得た。

【0034】実施例6及び比較例11

キャンディーの製法

ド記配合処方によりマスカットキャンディーを調製した。

【0035】

配合処方:

原 料	配 合 量
1. グラニュー糖	120.00g
2. 水飴(BX85°, DB43)	95.00g
3. 水	50.00g
4. クエン酸(結晶)末	2.00g
5. イエローカラーTH-S	0.12g
6. ブルーカラーTH-30	0.08g
7. マスカットフレーバーバウダー	0.20g

製法: 1, 2, 3を混合して加熱溶解し、150°Cまで*

表2: 風味評価

例	フレーバーカラー	添加量	評価
実施例6	本発明品3	1.5g	
	+本発明品4	1.5g	トップノートの立ち強く持続性良好
比較例11	比較品5	1.5g	
	+比較品6	1.5g	重く平凡なフレーバーで持続性なし

評価: 本発明品3と本発明品4を併用した実施例6のキャンディーは、口に入れた途端から強いトップノートと好ましいフレーバーが長時間持続し、非常に嗜好性に優れていた。これに對して、比較品5と比較品6を併用した比較例11のキャンディーはトップノートのパンチがなく、平凡なフレーバーがだらだらと出で新鮮な驚きにかけていた。

【0037】実施例7

処方例5:

成 分	配合割合 (重量部)
ジアセチル	20
酪 酸	60
プロピレングリコール	920
合 計	1000

実施例1において、ストロベリーフレーバー200gに代えて、処方例5に示す高揮発性成分及び加熱酸化を受けやすい成分を主体とするミルクフレーバー200gを受けた。使用するほかは、全く同じ方法により、ミルクフレーバーバウダー950g(本発明品5)を得た。

【0038】比較例12

比較例1において、ストロベリーフレーバー200gに代えて、処方例5に示すミルクフレーバー200gを使用するほかは、全く同じ方法により、ミルクフレーバーバウダー950g(比較品7)を得た。

【0039】実施例8

10

*煮詰める。次いで冷却盤に移し、4~7を加え、均一に攪拌混合する。この際、マスカットフレーバーバウダーを下記表2に示す添加量で添加し、よく攪拌する。得られた混合物は押し型にて成型し、マスカットキャンディーを調製した。

【0036】

処方例6:

成 分	配合割合 (重量部)
アルデヒドC ₁₁ (1KmP.G.)	25
δ-デカラクトン	75
カプリン酸	300
δ-ドデカラクトン	600
合 計	1000

実施例1において、ストロベリーフレーバー200gに代えて、処方例6に示す高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とするミルクフレーバー200gを使用するほかは、全く同じ方法により、ミルクフレーバーバウダー952g(本発明品6)を得た。

【0040】比較例13

比較例1において、ストロベリーフレーバー200gに代えて、処方例6に示すミルクフレーバー200gを使用するほかは、全く同じ方法により、ミルクフレーバーバウダー950g(比較品8)を得た。

【0041】実施例9

処方例7:

成 分	配合割合 (重量部)
エチルバニリン	5
酪 酸	35
プロピレングリコール	960
合 計	1000

実施例2において、ストロベリーフレーバー200gに代えて、処方例7に示す高揮発性成分及び加熱酸化を受

II

けやすい成分を主体とするクリームフレーバー200 g
を使用するほかは、全く同じ方法により、クリームフレーバーパウダー9.48 g（本発明品7）を得た。

【0042】比較例14

比較例2において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて処方例7に示すクリームフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、クリームフレーバーパウダー9.50 g（比較品9）を得た。

【0043】実施例10

処方例8：

成 分	配合割合 (重量部)
メチルウンデシルケトン	4.5
δ-デカラクトン	2.80
δ-ドデカラクトン	6.00
カプリン酸	6.5
メチルヘプタルケトン	5
γ-デカラクトン	5
合 計	1000

実施例1において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて、処方例8に示す高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とするクリームフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、クリームフレーバーパウダー9.52 g（本発明品5）を得た。

【0044】比較例15

比較例1において、ストロベリーフレーバー200 gに代えて、処方例8に示すクリームフレーバー200 gを使用するほかは、全く同じ方法により、クリームフレーバー

20 パウダー9.52 g（本発明品5）を得た。
製法：ココアバターの半量にレシチンを溶解し、そこへ、予め粉体混合しておいた全脂粉乳、粉糖及びバニリンを加えて混合し、さらにレファイナーに通して滑らかにする。得られる混合物に加温溶解しておいた残りのコアバターを少量ずつ加え、次いで色素及びフレーバーを加え、約45℃で均一に混合する。8のミルクフレーバーパウダーおよび9のクリームフレーバーパウダーを下記表3に示す添加量で添加する。混合物はテンパリングして型に流し、10～17℃の乾燥空気で固化させる。

【0047】

表3：風味評価

例	ガーベガーフード	添加量	評価
実施例11 本発明品5	0.8g		
+本発明品6	1.2g		
+本発明品7	1.0g		
+本発明品8	1.0g	トップノートの立ち強く持続性良好	
比較例16 比較品7	0.8g		
+比較品8	1.2g		
+比較品9	1.0g		
+比較品10	1.0g	重く平凡なフレーバーで先立、持続性なし	

官能評価結果：本発明品5～8を併用した実施例11のホワイトチョコレートは口に入れた途端から濃厚なクリーム感が口腔内に広がり、ミルク様の好ましいフレーバーが長時間持続し、非常に嗜好性に優れていた。これに対して、比較品7～10を併用した比較例16のホワイトチョコレートは、まとまりのないミルク様のフレーバーがだらだらと出て満足感に欠けていた。

【0048】

〔発明の効果〕本発明によれば、比較的低沸点の高揮発性成分および加熱酸化を受けやすい成分に富む香料成分を主体とする調合香料と、それ以外の高沸点で比較的安定性の高い香料成分を主体とする調合香料を用い、前者

40 の調合香料を少糖類、デキストリン及び化工澱粉よりも群から選ばれる任意の水溶性賦形剤を用いて粉末香料とし、且つ後者の調合香料を比較的水に溶解し難い試形剤を用いて粉末香料とし、二者を併用して菓子類を試香することにより、前者の調合香料は香気香味の発現が極めて速やかで菓子類のトップノートの形成に有効に働き、さらに後者の調合香料が優れた持続性をもって該菓子類のベースとなる香気香味を与え、全体として非常に好ましく嗜好性に優れたフレーバーを付与することができる。このように優れた試香効果を付与するにふさわしい菓子類としては、例えば、キャンディー、キャラメル、チョコレート、チューインガム、鮫葉、クッキー、

13

14

クラッカー、ピスケット、ケーキ類、デザート類などの
菓子類を例示することができる。

フロントページの続き

(51) Int. Cl. 6

C 11 B 9/00

識別記号 庁内整理番号

Z 2115-4H

F I

技術表示箇所